

## Gebratener Kartoffelsalat mit Artischocken und Hühner ...

Kategorien: Salat, Kartoffel, Artischocke, Huhn

Zutaten für: 4 Personen

750	Gramm	Kartoffeln vom Vortag
2	mittl.	Lila Artischocken Entsprechend
1	groß.	Bretonische Artischocke Oder
4	klein.	Provenzalische Artischocken
1/2		Zitrone; den Saft
3	Essl.	Olivenöl
2		Gebratene Hühnerbrüste (kalt)
2		Fleischtomaten; nicht zu Reife, möglichst noch
	Etwas	Grüne
1	Bund	Basilikum
2-3	Essl.	Rotweinessig
2	Essl.	Walnussöl
		Salz, Pfeffer

### Anleitung:

Kartoffeln schälen und in drei bis vier Millimeter dünne Scheiben schneiden. Artischocken roh putzen, also die Blätter so weit abschneiden, dass keine harten Fasern mehr am Boden haften; den Boden schälen und das möglicherweise vorhandene Heu aus der Mitte mit einem kleinen, scharfkantigen Löffel herauslösen.

Die Herzen mit Zitronensaft abreiben, dann in dünne Scheiben (wie eine Gurke) hobeln und mit Zitronensaft umwenden, damit sie nicht dunkel anlaufen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und wieder trocken tupfen.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Artischocken darin zusammen golden braten, dabei salzen. Oft wenden. Nach dem Braten auf Küchenkrepp geben und etwas abkühlen lassen.

Hühnerbrüste und halbierte, vom harten Stielansatz befreite Tomaten in Scheiben schneiden. Basilikumblätter in breite Streifen schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Salatschüssel geben, pfeffern, mit Rotweinessig besprenkeln (oder aus einer Sprühflasche besprühen) und mit Walnussöl würzen. Umwenden, abschmecken und sofort servieren.

Tipp: Gut schmeckt es auch, wenn man mit Kartoffeln und Artischocken Zwiebeln und/oder Knoblauch mitbrät. Die Tomaten sollen nicht zu reif sein, weil - besonders bei den wohlschmeckendsten, den italienischen gerippten Fleischtomaten - das Fruchtfleisch sonst etwas mehlig wird und an seiner erfrischenden Saftigkeit verliert. Dazu passt ein fruchtiger Rotwein, etwa junger Chianti oder Dolcetto.

: O-Titel : Gebratener Kartoffelsalat mit Artischocken und  
Hühnerbrust

### Quelle:

Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann

## **Gebratener Kartoffelsalat mit Artischocken und Hühner ...**

(Fortsetzung)